

# MENÚ SENSE GLUTEN JUNY 2022

<p><b>Antolin Pizzas</b> <b>Catering</b></p> <p>TLF 977 81 71 67</p>	<p><b>SENSE GLUTEN</b> : Tots els ingredients que, normalment contenen farina de blat, són substituïts per farina de blat de moro o d'arròs. Les mandonguilles i hamburgueses són sense gluten</p>	<p><u>1</u></p> <p><b>Amanida d'espirals</b> (tonyina, pastanaga, tomàquet , moresc, enciam) <i>Pasta sense gluten</i></p> <p><b>Truita de pernil amb enciam i cogombre</b></p> <p><b>Iogurt</b></p>	<p><u>2</u></p> <p><b>Arròs xines</b> (pernil dolç, truita, pèsols, pastanaga)</p> <p><b>Llonza de porc a la planxa amb xampinyons saltats</b></p> <p><b>Síndria</b></p>	<p><u>3</u></p> <p><b>Pastis de patata i carn</b></p> <p><b>Bacallà planxa amb enciam i pastanaga</b></p> <p><b>Taronja</b></p>
<p><u>6</u></p> <p><b>Llacets amb salsa de xampinyons i ceba</b> <i>Pasta sense gluten</i></p> <p><b>Hamburguesa mixta a la planxa amb tomàquets al forn</b></p> <p><b>Poma</b></p>	<p><u>7</u></p> <p><b>Patata i bajoca</b></p> <p><b>Lluç a la marinera</b></p> <p><b>Plàtan</b></p>	<p><u>8</u></p> <p><b>Amanida Russa</b> (patata, bajoca, pastanaga ,pèsols, tonyina, pernil dolç, ou dur)</p> <p><b>Pollastre a la mostassa amb xampinyons</b></p> <p><b>Taronja</b></p>	<p><u>9</u></p> <p><b>Llenties amb verdures</b></p> <p><b>Pollastre a la planxa amb tomàquet i olives</b></p> <p><b>Pera</b></p>	<p><u>10</u></p> <p><b>Amanida Cèsar</b> (enciam, pastanaga , blat de moro, pollastre)</p> <p><b>Peix al forn amb ceba i patata</b></p> <p><b>Iogurt</b></p>
<p><u>13</u></p> <p><b>Macarrons a la bolonyesa</b> <i>Pasta sense gluten</i></p> <p><b>Lluç a la planxa amb enciam i moresc</b></p> <p><b>Poma</b></p>	<p><u>14</u></p> <p><b>Amanida d'arròs</b> (pastanaga, enciam, pernil dolç, tonyina)</p> <p><b>Llonganissa a la planxa amb tomàquet al forn</b></p> <p><b>Pera</b></p>	<p><u>15</u></p> <p><b>Crema de porro</b></p> <p><b>Pollastre al forn amb samfaina</b></p> <p><b>Iogurt</b></p>	<p><u>16</u></p> <p><b>Amanida de cigrons</b> (tomàquet, pebrot, ceba, enciam, tonyina ou dur )</p> <p><b>Bacallà planxa amb tomàquet i cogombre</b></p> <p><b>Síndria</b></p>	<p><u>17</u></p> <p><b>Patata i coliflor</b> <i>Pasta sense gluten</i></p> <p><b>Pizza sense gluten de pernil i formatge amb enciam i pastanaga</b></p> <p><b>Plàtan</b></p>
<p><u>20</u></p> <p><b>Llenties amb verdures</b></p> <p><b>Hamburguesa mixta amb tomàquet i olives</b></p> <p><b>Poma</b></p>	<p><u>21</u></p> <p><b>Amanida tropical</b> (enciam ,pinya , arròs , pastanaga, pollastre)</p> <p><b>Patates estofades amb tonyina</b> (tomàquet triturat, pebrot, ceba i tonyina)</p> <p><b>Iogurt</b></p>	<p><u>22</u></p> <p><b>Purè de ceba i pastanaga</b></p> <p><b>Frankfurt amb patates fregides i quètxup</b></p> <p><b>Fruita i refresc</b></p>		